



# Gourmetskolen Påskeæg

## Kursusinfo

Lav dit eget påskeæg med fyld - kursus for både børn og voksne  
 Arrangementet starter med en gennemgang af, hvordan man tempererer og fremstiller chokoladeæg af ægte Belgisk chokolade. Her gives en forklaring på, hvilke faldgruber der kan være i forbindelse med arbejdet med chokolade.  
 Efter oplægget får du mulighed for at fremstille dit eget chokoladepåskeæg med marcipan æg og pynt, og du får selvfølgelig dine lækre chokolader med hjem.  
 Der vil undervejs blive serveret lidt at spise og drikke.



### Tilmelding

Du tilmelder dig kurset ved at klikke på den gule "Tilmeld-knap" på denne side, og derefter udfylde formularen. Husk at vælge, hvor mange du tilmelder.

Du skal herefter overføre kr. 475,- pr. deltager via Mobile pay eller kontooverførsel – betalingsoplysninger oplyses i din bekræftelsesmail.

Når du har tilmeldt dig via formularen og overført beløbet, er du på holdet. Du får ingen indkaldelse, men skal blot møde op til en lærerig aften. Vi gør opmærksom på, at kurset gennemføres ved minimum 12 tilmeldte.

Der vil være tydelig skiltning på dagen og lokaleinformation på infoskærmene.

## Kontakt

ZBC  
55788888

## Kursuspris

Inkl. moms  
DKK 475,00

## Tilmelding



Brug Gourmetskolens kurser til jeres næste fællesarrangement

Skal I som venner, familie eller kolleger have en fælles oplevelse, kan I tilmelde jer på ét navn og vælge det antal deltagere I er, og få nogle hyggelige timer sammen.

Der er også mulighed for booke et lukket arrangement, hvor vi sætter tiden af kun til jeres gruppe. Vores professionelle faglærere vil her guide jer igennem kurset uanset om det er tilberedning af et fantastisk måltid, som I til sidst nyder sammen med et godt glas vin, eller om det er en gennemgang og præsentation af Verdens vine.

Kontakt [gourmetskolen@zbc.dk](mailto:gourmetskolen@zbc.dk), hvis I vil høre nærmere (min. 16 personer – 475 kr. pr. person).